



HELA SEMINARREISEN

20 24

Die Aromen des Schwarzwalds

Von meisterhafter Balsamico-Braukunst,
bis hin zu Fine Dining für alle Sinne

Juli



Die BBQ Masterclass mit Lucki Maurer

Lerne Luckis BBQ-Geheimnisse für Fine-Dining-Meisterwerke

Oktober



Der pure Geschmack Spaniens

Zusammen die beste Bio-Olivenöl-Qualität und
iberische Kochkunst entdecken

November



THEO[®]
DIE ESSIGMEISTEREI



ART OF OIL



RÜCKBLICK

Unsere Gewürz- und Kräuter-Seminarreise nach Kambodscha, März 2024

„Das war eine großartige Erfahrung!
Mehr Knowhow und Leidenschaft geht nicht.“

- Heiko Antoniewicz,
Koch und Gewürzvirtuose

„Pfeffrig, würzig und vor
allem beeindruckend!“

- Janusz Lisowski,
Geschäftsführer vom Keltenhof

Kampot, Kambodscha, wir waren endlich da, wo unsere CHAMKAR Gewürze angebaut werden. Zusammen sind wir in eine neue **Geschmackswelt** eingetaucht. Wir haben die einzigartige Frische, der **örtlichen Märkte** erlebt und gemeinsam **traditionelle Gerichte** gekocht. Wir haben erfahren wie die **höchste Gewürzqualität** angebaut wird und was kambodschanische **Gastfreundschaft** bedeutet. Was für ein unvergessliches Erlebnis!

Fairer Gewürzanbau & unerreichte Qualität:

Unsere 100% preistransparenten CHAMKAR Gewürze stammen von fair bezahlten Bauern aus Kambodscha. Wir zahlen immer ihren Wunschpreis, ohne Wenn und Aber. Wirklich verstehen, welchen positiven Impact wir haben, kann man jedoch erst, wenn man vor Ort ist und die Bauern persönlich besucht. Wir waren auf den Felder und haben den Anbau sowie die Verarbeitung live gesehen. So sieht echte Qualität aus!

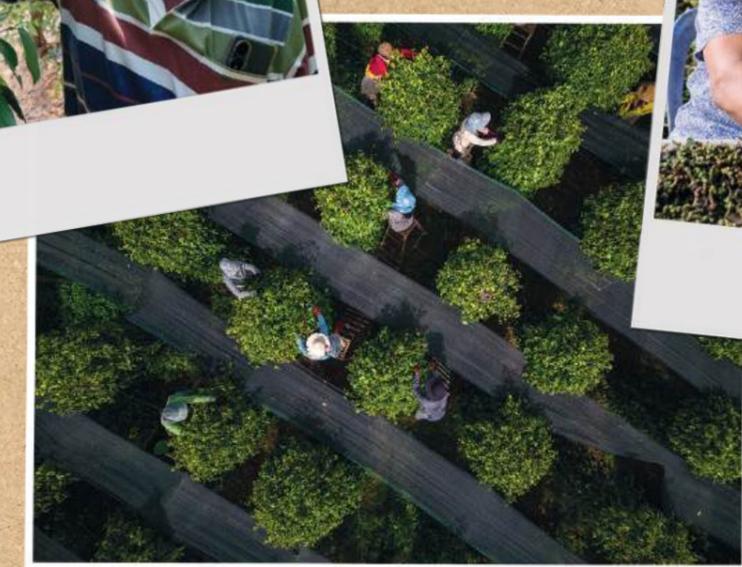
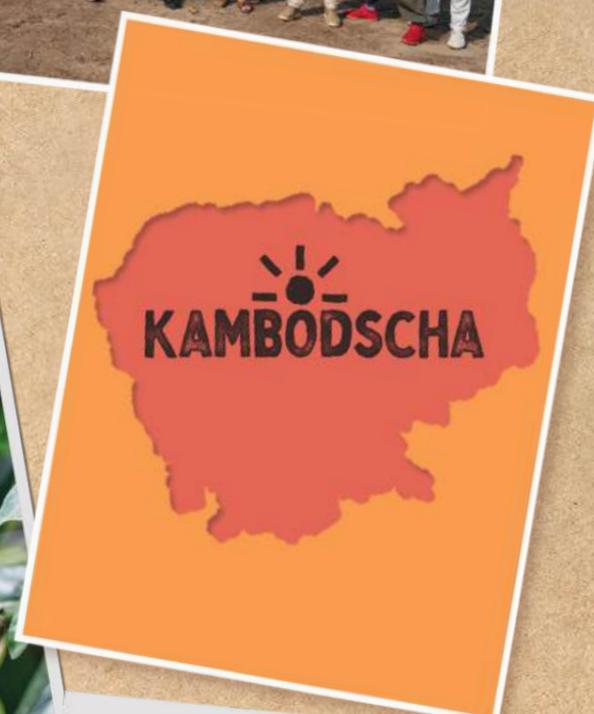
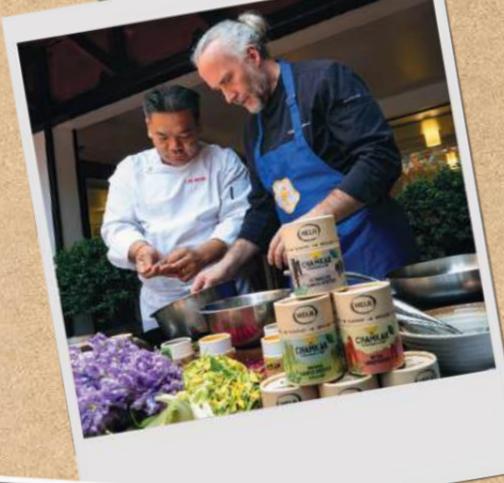
CHAMKAR: Soziale Projekte, die ans Herz gehen:

Wir haben die Farmschule besucht, die vom CHAMKAR-Spenden-Projekt maßgeblich unterstützt wird. Die leuchtenden Kinderaugen und ein spontanes, gemeinsames Fußballspiel waren das emotionale Highlight unserer Reise. Endlich konnten wir die aktuellen Spendengelder von insgesamt 37.000 € offiziell überreichen.

„Cambodian Fine-Dining“ mit Meisterkoch Luu Meng:

Keiner konnte uns „Cambodian Fine-Dining“ so gut zeigen, wie der Meister selbst, Chefkoch Luu Meng. Sein Restaurant Malis wurde als bestes Restaurant Kambodschas ausgezeichnet. Gelernt hat Luu Meng als Koch im kambodschanischen Königspalast. Als Präsident der kambodschanischen Kochföderation sowie der Tourismus- und Hotelvereinigung gilt Luu Meng als einflussreichster Koch des Landes. Er leitet zahlreiche Hotels und Restaurants im ganzen Land.

Luu Meng hat uns privat über den Markt in Phnom Penh geführt und uns einzigartige kambodschanische Lebensmittel vorgestellt. Im Anschluss haben wir diese gemeinsam zu einem Menü verarbeitet und dabei tiefe Einblicke in seine Kochkunst gewonnen. Wir haben echte kambodschanische Gastfreundschaft erlebt, denn Luu Meng hat uns zu einem Abendessen zwischen den Gemüsefeldern eingeladen. Es war ein unvergessliches Erlebnis.



DIE AROMEN DES SCHWARZWALDS

Tag 01

03. Juli 2024

- Anreise zu Theos Essigmeisterei, Kehl
Hinweis: Für die **Weiterfahrt** zu den unterschiedlichen Seminarpunkten wird ein **eigener PKW** benötigt.
- **Schwarzwälder Balsamico- und Essigbraukunst:**
Essigbraumeister Theo lehrt Dich, wie meisterlich-fermentierter Handwerks-Balsamico gebraut wird und führt Dich in seine Geheimnisse ein. Schmecke den Unterschied und schule Deinen Gaumen.
- **Zur besten Frucht auf's Land:**
Wir besuchen gemeinsam einen langjährigen Partner und Obstbauern in der Region, dessen Früchte zu Balsamico veredelt werden. Lerne alles über den bestmöglichen Anbau und die höchste Fruchtqualität (Hof wird noch bekanntgegeben).
- Check-In und kurz entspannen im **4-Sterne Hotel Ritter Durbach**
- **Die Profi Grill-Schulung im Forum Culinaire von Gerhard Volk:**
Meistere Feuer und glühende Kohlen und schule deine Grillkunst. Die abendliche Grill- & BBQ-Schulung von Gerhard Volk und seinem Team ist hierbei extra auf Experten aus dem HoReCa-Bereich zugeschnitten.
- Praktisch: **Nur 1 km vom Hotel** entfernt. Auf Wunsch auch fußläufig erreichbar.

Tag 02

04. Juli 2024

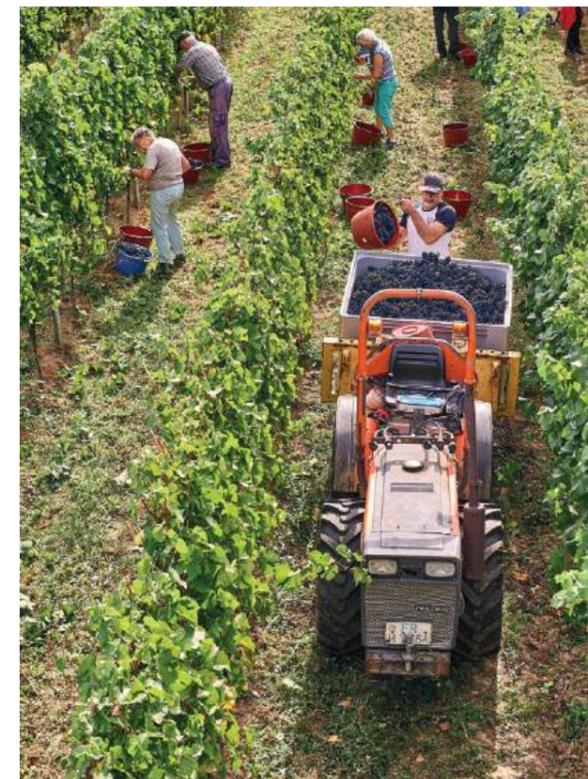
- Check-Out und Fahrt zum Europapark, Rust
- **Gemeinsam genießen und neue Netzwerke schaffen im Europapark:**
Zusammen entdecken wir die kulinarische Vielfalt des Europa-Parks und nutzen den Tag für einen intensiven gemeinsamen Austausch. Knüpfe wertvolle, neue Verbindungen mit HoReCa-Gastro-Kollegen und lass Dich inspirieren.
- **Sensationelles Event-Dinner für alle Sinne im EATRENALIN:**
Beinhaltet ein Event-Menü mit Aperitif, 8-Gängen und einer passenden Getränkebegleitung. Was hier geboten wird, geht weit über Geschmack hinaus! Tauche ein, in ein einzigartiges multisensorisches Erlebnis, das seinesgleichen sucht.
- Check-In und Übernachtung, **4-Sterne Hotel Kronasar**, direkt vor Ort

Tag 03

05. Juli 2024

- Frühstück, Check-Out und individuelle Abreise

Preis **899.-***
Max. 16 Teilnehmer
Anmeldeschluss: **30.05.2024**
*ohne An- & Abreise *inkl. MwSt.



Präsentiert von

THEO[®]
DIE ESSIGMEISTEREI



BBQ MASTERCLASS

Der Profi-Workshop mit Lucki Maurer

Tag 01

10. Oktober 2024

- Individuelle Anreise bis 9:00 Uhr zum **Hotel Amberger Hof**, Bad Kötzing (Parkmöglichkeit vor Ort. Gepäck kann abgestellt werden)
- Busfahrt zum STOI by Ludwig Maurer, Rattenberg
Seit 2006 züchtet Lucki eigene Wagyrinder direkt vor Ort, nach bester biologischer Qualität. Im alten Stall schuf er damals den neuen STOI, ein Event-Restaurant für geschlossene Gesellschaften und Premium-Seminare.
- **BBQ MASTERCLASS mit Lucki Maurer**
BBQ meets Fine-Dining. Wir smoken, würzen und rubben den ganzen Tag. Wir arbeiten mit Special Cuts vom Wagyu, US Beef und Iberico Schwein und widmen uns auch der Zubereitung von Mais, Poularden und Lobstern. Eine Besonderheit ist der Heilbutt im Ganzen aus dem Smoker. Lerne zudem das gesamte Hela-Gastro-Sortiment kennen: Von CHAMKAR Gewürzen, über sortenreines BIO-Olivenöl von ART OF OIL, bis hin zu THEO-Balsamicos und vielem mehr. Unser Sortiment hilft Dir echte BBQ-Highlights zu kreieren!
- **Gemeinsames Abendessen im STOI**
Entdecke intensiven Fleischgenuss und die beste Qualität. Genieße Luckis Gastfreundschaft und freu Dich auf einen einzigartigen Abend in bester Gesellschaft.
- Busfahrt zum Hotel Amberger Hof, Bad Kötzing
- Übernachtung im Hotel

Tag 02

11. Oktober 2024

- Frühstück im Hotel
- Check-Out und individuelle Abreise

Preis **499.-***
Max. 16 Teilnehmer
Anmeldeschluss: **28.08.2024**
*ohne An- & Abreise *inkl. MwSt.



Präsentiert von



DER PURE GESCHMACK SPANIENS

**Der Spitzenkoch und
Bio-Pionier Matthias Gfrörer
begleitet die Reise!**

Tag 01

18. November 2024

- Individuelle Anreise nach **Madrid**
- Treffen um 12 Uhr im **Hotel Motel One** (Gepäck kann abgestellt werden)
- **Tapas in den Straßen von Madrid**
Zusammen entdecken wir spanisches Street-Food und die besten Tapas, die Madrid zu bieten hat.
- **Kochen mit den besten Produkten Kastiliens im ETON MESS**
Ob die aromatischste Tomate oder das perfekte Stück Fleisch, Spanien ist bekannt für seine unschlagbare Qualität. Das ETON MESS ist der perfekte Ort, um zusammenzukommen und in lockerer Runde mit richtig guten Produkten zu kochen. Hier geht es um den reinen Geschmack.
- Check-In und Ausklang im Hotel

Tag 02

19. November 2024

- Frühstück im Hotel
- Transfer zur Finka La Moncloa
- **Entdecke das Geheimnis des besten Bio-Olivenöls** - so geht echte Qualität:
Lerne alles über den richtigen Anbau von Oliven, die verschiedenen Sorten und ihre Besonderheiten sowie das Geheimnis der frischen Verarbeitung. Erlebe und verkoste die frische Olivenernte von ART OF OIL und schmecke den Unterschied.
- Frische **Paella zwischen den Olivenbäumen**
- Rückfahrt zum Hotel
- **Dinner im OVILLO von Javier Muñoz**
Traditionelle spanische Rezepte einzigartig interpretiert: Javier Muñoz nimmt Dich mit auf eine Reise durch die spanische Küche und trägt dabei Einflüsse aus verschiedenen Regionen des Landes in die Moderne.

Tag 03

20. November 2024

- Frühstück im Hotel
- Individuelle Abreise

Preis **599.-***
Max. 20 Teilnehmer
Anmeldeschluss: **26.08.2024**
*ohne An- & Abreise *inkl. Mwst.



Präsentiert von



ART OF OIL





SEI DABEI UND BEGLEITE UNS AUF UNSERE UNVERGESSLICHEN SEMINARREISEN 2024.

**JETZT INFORMIEREN UND
PLATZ SICHERN UNTER**

seminarreisen@hela.eu !



WIR FREUEN UNS AUF DICH!



***Hinweis:**

Die An- und Abreise zu allen Reisen muss selbstständig organisiert und gebucht werden.
Der exakte Ablauf kann aufgrund sich ändernder Umstände etwas variieren.
Wir informieren Dich natürlich rechtzeitig über alle Details zu Deiner Seminarreise.